

BRAUN

Hand Processor Accessory «Whisk»

Type WH

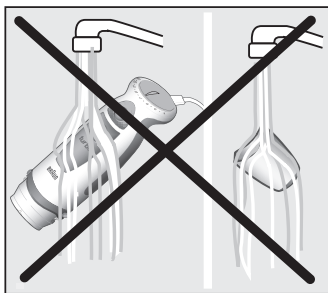
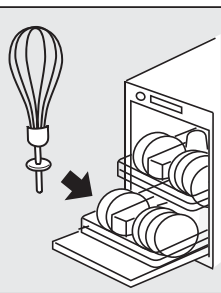
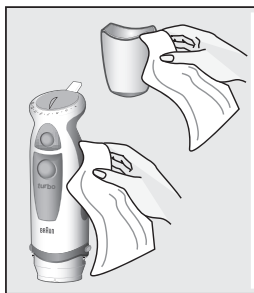
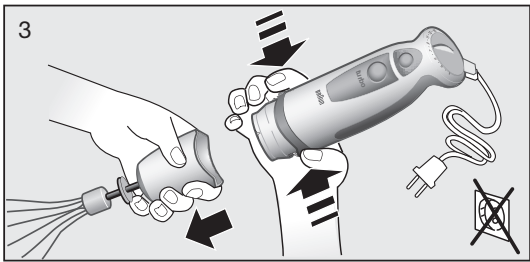
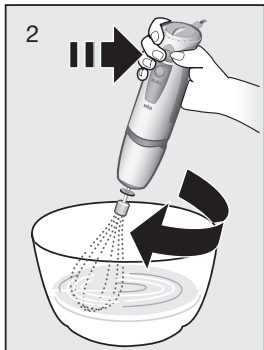
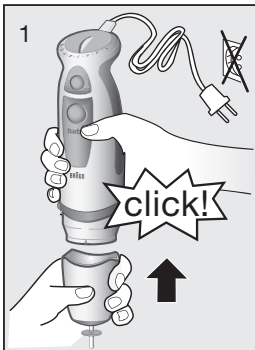
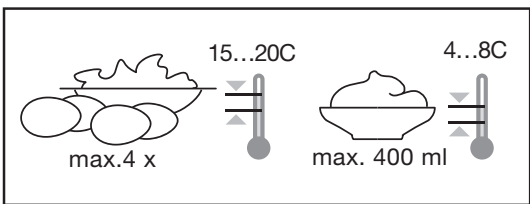
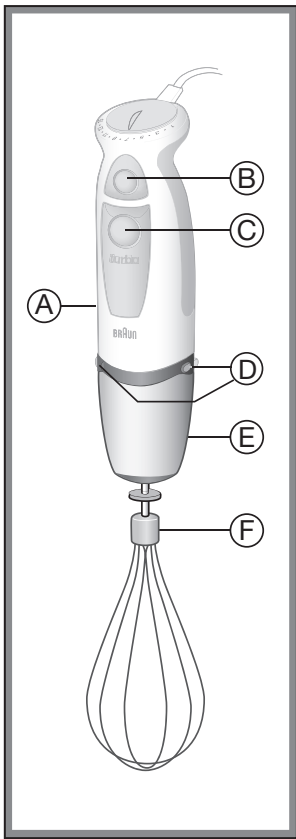
for / para / per

Braun Multiquick/Minipimer 5

Braun Multiquick/Minipimer 7

Type 4191





Español

Funcionamiento del accesorio batidor metálico

Utilice el accesorio batidor metálico únicamente para montar nata, levantar claras y preparar mousses o postres instantáneos.

1. Inserte el batidor metálico (E) en la caja de engranajes (D). A continuación inserte el cuerpo de engranajes en el cuerpo del motor (A) hasta que encaje.
2. Coloque el batidor en un recipiente y presione el interruptor (B) para ponerlo en marcha.
3. Para retirar el accesorio batidor, presione los botones de expulsión (C) y retire el cuerpo de engranajes. A continuación separe el batidor metálico del cuerpo de engranajes.

Para unos óptimos resultados:

- Utilice un recipiente ancho.
- Para montar nata, use un máximo de 400 ml. de nata (mínimo 30 % de grasa, 4 – 8 °C).
- Para levantar claras, use un máximo de 4 claras.
- Mueva el batidor en el sentido de las agujas del reloj.

Nata montada

Batir hasta 400 ml de nata muy fría (contenido de grasa mínimo de 30 %, 4 – 8 °C) Comenzar con un nivel de velocidad bajo (1) y sin dejar de batir, incrementar la velocidad hasta el nivel 15.

Claras montadas

Batir hasta 4 claras de huevo. Comenzar con un nivel de velocidad medio (7) y sin dejar de batir, incrementar la velocidad hasta el nivel 15.

Limpieza

Limpie el cuerpo del motor (A) y la caja de engranajes del batidor metálico (D) únicamente con un paño húmedo. Los demás componentes pueden limpiarse en el lavavajillas.

Modificaciones reservadas.

En cuanto a la garantía lea las instrucciones que se indican en el aparato base.

Italiano

Come usare la frusta

Usare la frusta solo per montare a neve panna e chiare d'uovo, mescolare preparati già pronti per dessert.

1. Inserire la frusta (E) nell'attacco (D), poi inserire il motore (A) nell'attacco finché si blocca.
2. Mettere la frusta in un recipiente e quindi premere il tasto (B) per la lavorazione.
3. Per smontare, premere il tasto (C) e staccare l'attacco. Quindi togliere la frusta dall'attacco.

Per ottenere i risultati migliori:

- Usare un recipiente largo
- Montare fino a 400 ml di panna (Grasso min. 30%, 4 – 8 °C)
- Montare fino a 4 uova
- Muovere la frusta in senso orario

Panna montata

Montare fino a 400 ml di panna fresca (30 % di grasso minimo, 4 – 8 °C). Cominciare con una velocità bassa (1) e mentre si monta, aumentare gradualmente la velocità fino a 15.

Albume a neve

Montare fino a 4 chiare d'uovo. Cominciare con una velocità media (7) e mentre si monta, aumentare gradualmente la velocità fino a 15.

Pulizia

Pulire il corpo motore (A) e l'attacco per frusta (D) solo con un panno umido. Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie.

Salvo cambiamenti.

Per gli estremi della garanzia fate per cortesia riferimento alle istruzioni d'uso dell'unità base.